

Ecrit par le 11 avril 2025

Depuis près de 5 décennies, l'AHARP agit pour l'avenir



Depuis 38 ans l'AHARP se décarcasse pour tendre lamain aux femmes victimes de violences conjugales comme aux mineurs en difficulté

Cette « Association pour l'Hébergement, l'Accueil et la Réinsertion en Provence » a été créée en 1985 par Denis Martin, ingénieur puis directeur-adjoint du site nucléaire de Marcoule. Et c'est lui, (qui fêtera ses 96 ans le 18 septembre prochain), qui a ouvert l'assemblée générale de l'association mardi matin à Avignon. « Je vous remercie vous tous, les personnels et les partenaires qui agissez par conviction et par compétence, vous qui êtes au service de la solidarité envers les plus fragiles ».

[Sylvie Martin](#), co-présidente a dressé le rapport moral : « Notre fil rouge c'est le slogan de l'association, 'Agissons pour l'avenir'. Et depuis 1985, nous en avons fait du chemin en aidant les personnes dont le parcours a été traumatisant, fait de violences, de séparations et de solitude. Nous avons fait en sorte qu'ils aient un avenir qui rompe avec l'isolement, qui facilite l'inclusion sociale ».

Ecrit par le 11 avril 2025



Denis Martin, le fondateur de l'AHARP, s'adresse à l'assistance.

En liaison avec les services de l'Etat et le Conseil départemental, l'AHARP a ouvert une halte-garderie en 1987 (Li Pitchoun), puis une 1ère maison-relais (La résidence Denis Martin, du nom de son fondateur) en 2013, un service « jeunes » pour la protection de l'enfance et l'accompagnement de mineurs isolés étrangers en 2015, en 2021 un centre maternel, en 2022 une maison d'accueil d'urgence pour les enfants et en 2023 une pension de familles de 35 places sur le Grand Avignon. Aujourd'hui, elle fonctionne grâce à une dotation de 5M€.

En partenariat avec l'association « RHESO », elle prend en charge globalement les femmes qui quittent leur domicile, qui se retrouvent sans revenus après leur divorce, parfois victimes de violences conjugales, psychologiques, sous emprise de leur conjoint, avec ou sans enfants eux aussi parfois victimes de violences parentales.

“Nous ne leur disons pas ‘Qu'est ce que vous voulez? Mais ‘Que pouvons-nous faire pour vous?’”

Luc Crespo, co-président de l'AHARP

Ecrit par le 11 avril 2025

En tout, 9 structures existent aujourd'hui au sein de cette structure d'économie sociale et solidaire. [Luc Crespo](#), co-président de l'AHARP insiste « Nous sommes là pour accueillir, accompagner, pour lutter contre le sans-abrisme, pour offrir un toit, pour que chacun se sente chez soi, homme, femme, enfant. Nous ne leur disons pas 'Qu'est ce que vous voulez? Mais 'Que pouvons-nous faire pour vous?'

En tout, en 2022, 400 personnes vulnérables ont été soutenues par les 76 salariés de l'AHARP, éducateurs socio-éducatifs, animateurs, infirmières, psychologues, conseillers conjugaux, comptables, logisticiens, techniciens, veilleurs de nuit, maîtresse de maison, Leur credo : la solidarité, la protection, le professionnalisme. Il faut savoir que 47% des personnes accompagnées l'an dernier étaient des hommes, 40% des femmes, 8% des femmes avec enfant(s) et 5% des couples.

[Lire également : "Avignon, l'Aharp lance le 1er centre parental de Vaucluse"](#)

Les salariés font face à des personnes qui ont des droits de séjour parfois incomplets, des problèmes psychiques ou physiques. Elles sont parfois victimes d'addictions, elles ne parlent pas forcément français.

Parmi les pays dont proviennent ces publics, la Tunisie, Côte d'Ivoire, Guinée, Mali, Somalie, Soudan, Cameroun, Congo, Tchad, Albanie, Bengladesh et Afghanistan, c'est dire la diversité des langues, même si certains pays africains sont francophones.

"la durée moyenne des séjours s'allonge en raison de certains freins sociaux."

Benoit Filist, directeur de l'AHARP

Le directeur de l'AHARP, [Benoit Filist](#) précise : « Les taux d'occupation sont de 92,66% pour les dispositifs d'accueil d'urgence, 97% pour l'insertion, 88% pour les femmes victimes de violences et la durée moyenne des séjours s'allonge en raison de certains freins sociaux ». Une collaboratrice, Faustine ajoute « On a de plus en plus de besoins en alimentation, en hygiène, il y a un engorgement de l'hébergement. Les titres de séjour sont longs à renouveler ce qui empêche l'insertion, le droit au logement. Salima témoigne « Mon but est qu'ils / elles retrouvent le sourire, mais c'est dur quand on voit qu'ils souffrent physiquement, psychologiquement, qu'ils ont des angoisses, des obsessions mais qu'ils veulent passer à autre chose, sans hospitalisation dans un établissement psychiatrique ».

"Dans le centre parental, l'enfant se développe entre son papa et sa maman, harmonieusement."

Sylvia

Ecrit par le 11 avril 2025

Autre prise de parole, celle de Sylvia : « Dans le centre parental, l'enfant se développe entre son papa et sa maman, harmonieusement, il s'épanouit alors qu'un placement sans eux représenterait un traumatisme. » Emilie, elle s'occupe de médiation sociale grâce à un petit chien : « C'est une façon d'aider un enfant en souffrance. Quand il l'a dans ses bras, qu'il le caresse, un lien corporel se tisse entre eux qui l'aide à lâcher prise, à lui rendre confiance en lui ».

Le « R » de l'AHARP, c'est la réinsertion et elle passe par une formation, un métier. Ils concernent majoritairement le BTP (32%), l'artisanat (12%), les métiers de l'hôtellerie et la restauration (10%), l'automobile (6%) et le transport et la logistique (4%). Le jeune Mohamed Aly a d'ailleurs décroché le 2ème prix de « La meilleure baguette française », catégorie apprenti, c'est dire si son processus d'autonomie est en marche.

Pour conclure, reprenons les mots du trésorier de l'AHARP, Jacques Vincent : « Notre boussole, c'est non seulement l'accueil mis aussi le soutien psychologique, l'empathie, l'écoute, la bienveillance et le respect de toutes ces personnes cabossées par la vie. »

www.aharp.fr



Chocolaterie Castelain, ou comment apprendre à travailler le chocolat avec des pros !

Vous n'avez jamais osé travailler le chocolat tout seul dans votre cuisine ? Et bien c'est maintenant et sous la houlette de maîtres chocolatiers Castelain que votre rêve se réalisera lors d'ateliers spécialisés.

Parcours expérience

Découvrez aux côtés du maître chocolatier et de la sommelière, les délices du chocolat et du vin : Tout d'abord la fabrication du chocolat et le savoir-faire Castelain à travers une **vidéo** ; la **fabrication d'un moulage** en chocolat pour les enfants avec le maître chocolatier ; les **accords vin & chocolat** avec notre sommelière, la dégustation de 3 vins et 5 chocolats. Les enfants repartent avec leur **moulage décoré ainsi que le moule**. Profitez de **10% de réduction** immédiate à valoir sur la gamme Castelain à la Cuisine et d'une réduction immédiate de **10% sur les 3 vins dégustés**. Réservez [ici](#).

Vins & chocolats avec la sommelière

Evadez-vous une heure au comptoir de Céline, pour découvrir les accords Vin & Chocolat. Dégustations de 3 vins -Vin Blanc de la Vallée du Rhône, Châteauneuf-du-Pape Rouge & Vin Doux Naturel de Rasteau- et 5 Chocolats Castelain. Si vous profitez de cet atelier en famille, la Chocolaterie offre un kit de jeu, coloriage et dégustation pour les enfants. Pensez au bar à chocolat pour offrir aux petits chefs de délicieuses boissons fruités ou chocolatées ! Réservez [ici](#).

Moulage pour enfant avec le Maître chocolatier

Deviens le plus grand des p'tit chef ! Dégustation & Fabrication d'un moulage en chocolat avec le maître chocolatier. Les enfants repartent avec leur moulage. Ateliers gourmand ; Fabrication d'un moulage en chocolat avec le maître chocolatier Castelain ; Découverte du savoir-faire Castelain et dégustation du chocolat. Réservez [ici](#).

Agenda des ateliers

A l'ordre du jour ? Tout d'abord une découverte de l'atelier de fabrication '**Votre instant gourmand**',



Ecrit par le 11 avril 2025

avec les secrets et savoir-faire assorti d'un sachet de dégustation offert. Cet atelier est proposé du lundi au samedi de 14h30 à 18h sans réservation, pas d'accès à l'atelier après 17h. 4,50€ par personne, gratuit pour les moins de 12 ans.

'Initiation' propose une vidéo sur la fabrication du chocolat et le savoir-faire Castelain, puis la décoration sur moulage en chocolat pour les enfants à partir de 3 ans (12€ par enfant- et enfin la découverte des accords vin & chocolat en autonomie, dégustation de 2 vins et de 3 chocolats (6€ par personne). Dernière arrivée possible à 17h30. Tous les jours du lundi au samedi, sans réservation.

'Premier pas' Cet atelier se fait sur calendrier et réservation. Le thème ? 'Vin & chocolat commenté'. Si vous profitez de cet atelier en famille, la Chocolaterie offre un kit de jeu, coloriage et dégustation pour les enfants. Pensez à notre bar à chocolat pour offrir à vos petits chefs de délicieuses boissons fruités ou chocolatées ! L'atelier s'étend sur 45mn pour 12€ par personne.

'L'Atelier rien que pour vous ?' Il est possible de privatiser l'atelier de fabrication pour y découvrir tous ses secrets dans des conditions exceptionnelles. Le Maître Chocolatier vous accompagnera dans un univers rempli de saveurs et un cours de fabrication de chocolat. Chaque participant repart de cette expérience avec ses gourmandises réalisées en atelier. Atelier pour 4 personnes minimum. 9h30-12h30, sur réservation et tarif à la demande.

Protégeons nous les uns les autres Les mesures de protection anti covid-19 sont en place. Le port du masque est demandé. Pour les ateliers et parcours gourmands, les kits de travail sont individuels et désinfectés entre chaque session, les gants, tabliers et gel hydroalcoolique sont fournis sur place.

Les infos pratiques

Atelier de Châteauneuf-du-Pape. 1 745, route de Sorgues. Contacts : infovisites@castelain.fr ; infovins@castelain.fr ; boutiquegourmande@castelain.fr ; horaires : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h. Fermé le dimanche. La chocolaterie Castelain propose des boutiques à Châteauneuf-du-pape ; Althen-des-Paluds et Coustellet. Toutes les informations, lieux, téléphone et adresses ainsi qu'horaires d'ouverture [ici](#).

M.H.